



2023



Di anno in anno, come di consueto, ci avvaliamo della collaborazione di chef che, con la loro riconosciuta professionalità, riescono ad esaltare le qualità della nostra pasta, che da sempre è protagonista insuperata dei vostri momenti migliori trascorsi a tavola. Quest'anno gli chef della ventisettesima edizione sono: Angelo Carannate, Vincenzo Langella, e Marco Parlato, che con i loro suggerimenti contribuiranno al vostro "anno di buona tavola". A loro ed alle direzioni delle rispettive strutture che ci hanno ospitato, vanno i nostri più sentiti ringraziamenti per la competenza e la passione con cui hanno lavorato a questo progetto.

Siamo grati al sommelier Emanuele Izzo, delegato Ais Penisola Sorrentina e Capri, il quale ci guiderà con la sua conoscenza ed esperienza nella scelta dei vini da abbinare alle varie proposte degli chef.

Ringraziamo coloro che, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione: Michele Calocero, Carmine, Nino Carpentieri, Alfonso Cioffi, Consiglia, Luisa Del Sorbo, Valentina Di Mauro, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, Antonio Fiorenza, Giulia, Roberta Romano, Rosalba Lombardi, Raimondo Mautone, Federico Pisciotta, Francesco Romano, Fabio Zingone.

Nel ricordarvi che le porzioni riportate nelle ricette sono per quattro persone, ci sentiamo di rivolgere un accorato invito a tutti: col passare del tempo, diventa sempre più attuale e necessario indirizzare i nostri sforzi per ridurre gli sprechi perché ognuno di noi possa, nel suo piccolo, contribuire a migliorare la vita di tutti e quella del pianeta che abitiamo.





2023

Gennaio

Linguine con granchio, pomodorini del Vesuvio, pisto e frutta secca

Chef Vincenzo Langella

320g di linguine Leonessa, 800g di granchio circa, 400g di pomodorini del piennolo, 150ml olio extravergine d'oliva, 40g nocciole pelate, 20g di noci, 12g di pinoli, 2 spicchi d'aglio, peperoncino, basilico e prezzemolo fresco, 2g di pisto, 2g di cacao amaro, sale q.b.

Divido il granchio in due parti ed elimino le impurità sotto l'acqua corrente. In una casseruola faccio soffriggere nell'olio l'aglio ed il peperoncino, poi aggiungo la frutta secca e il granchio, faccio rosolare bene. Poi aggiungo i pomodori tagliati a metà e il prezzemolo, faccio cuocere per circa 20 minuti. Infine tolgo le carcasse del granchio recuperando tutta la polpa e la tengo da parte. Nel frattempo cuocio le linguine in abbondante acqua salata, le scolo al dente e le manteco nella casseruola con il sugo di granchio. Impiatto decorando con frutta secca, basilico, la polpa di granchio ed un pizzico di pisto e cacao.

Abbinamento vino

Vesuvio DOC Lacryma Christi rosato - Campania - La vulcanicità in un elegante profumo di piccoli frutti rossi freschi, di fiori rosa, di spezie dolci. La vulcanicità in un avvolgente assaggio in equilibrio sottile tra acidità e sapidità, forza e leggiadria.

52

1 Dom

S. Maria Madre di Dio

01

2 Lun

SS. Nome del Signore, S. Basilio

3 Mar

S. Genoveffa

4 Mer

S. Ermete

5 Gio

S. Amelia

6 Ven

Epifania di N. S.

7 Sab

S. Luciano, S. Raimondo

8 Dom

Battesimo del Signore

02

9 Lun

S. Giuliano martire, S. Alessia

10 Mar

S. Aldo eremita

11 Mer

S. Iginio Papa

12 Gio

S. Modesto

13 Ven

S. Ilario

14 Sab

S. Felice martire

15 Dom

S. Mauro Abate, S. Ida

03

16 Lun

S. Marcello Papa

17 Mar

S. Antonio Abate, S. Alba, S. Nadia, S. Iolanda

18 Mer

S. Liberata

19 Gio

S. Mario martire

20 Ven

S. Sebastiano

21 Sab

S. Agnese

22 Dom

S. Vincenzo martire

23 Lun

S. Emerenziana, S. Armando

24 Mar

S. Francesco di Sales

25 Mer

Conversione di S. Paolo, S. Savino, S. Sabino

26 Gio

SS. Tito e Timoteo

27 Ven

S. Angela Merici

28 Sab

S. Tommaso d'Aquino, S. Valerio

29 Dom

S. Costanzo

30 Lun

S. Martina

31 Mar

S. Giovanni Bosco

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2023 Febbraio

Maccheroni alla genovese, fonduta di provola di Agerola e pane saporito al rosmarino

Chef Marco Parlato

400g maccheroni Leonessa, 1,5 kg cipolla ramata, 500g guancia di maiale, 200g di provola di Agerola, 100g di panna fresca, 150g di pane raffermo, rosmarino qb, olio, sale e pepe qb.

Taglio grossolanamente le cipolle e le lascio per qualche minuto sotto l'acqua corrente. Da parte in una pentola metto dell'olio e faccio rosolare la carne, appena si sarà ben brasata aggiungo le cipolle, copro e lascio cuocere per 5/6 ore a fiamma bassa. Nel frattempo unisco la panna e la provola tagliata a cubetti e con l'aiuto di una frusta faccio sciogliere a bagnomaria fino ad ottenere una fonduta. Per poi ottenere pane saporito faccio dorare in forno a 120° il pane raffermo tagliato a cubetti per circa 30 minuti; lo grattugio e lo salto in padella con olio e rosmarino. Cuocio i maccheroni in abbondante acqua salata, li scolo al dente e li manteco nella genovese. Servo decorando con la fonduta, il pane saporito e qualche germoglio.

Abbinamento vino

Taurasi DOCG - Campania - Il Re dei vini del Sud Italia con la Regina delle ricette. Struttura, corpo, tannino, profondità. Un Taurasi è un sorso che racconta il lavoro e la fatica di anime contadine diventate nobili, di uve un tempo sorvolate ed ora preziosamente contemplate.

17 Ven

S. Donato martire

18 Sab

S. Simone vescovo

19 Dom

S. Mansueto, S. Tullio

08 20 Lun

S. Silvano, S. Eleuterio

21 Mar

S. Pier Damiani, S. Eleonora

Martedì Grasso

22 Mer

S. Margherita

Le Ceneri

23 Gio

S. Renzo

24 Ven

S. Edilberto Re, S. Mattia

25 Sab

S. Cesario, S. Vittorino

26 Dom

S. Romeo

I di Quaresima

09 27 Lun

S. Leandro

28 Mar

S. Romano abate

05

1 Mer

S. Verdiana

2 Gio

Pres. del Signore

Candelora

3 Ven

S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia

4 Sab

S. Gilberto

5 Dom

S. Agata



06

6 Lun

S. Paolo Miki

7 Mar

S. Teodoro martire

8 Mer

S. Girolamo Em.

9 Gio

S. Apollonia

10 Ven

S. Arnaldo, S. Scolastica

11 Sab

B. V. di Lourdes, S. Dante

12 Dom

S. Eulalia

07

13 Lun

S. Maura



14 Mar

S. Valentino martire

Festa degli innamorati



15 Mer

S. Faustino

16 Gio

S. Giuliana vergine



Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it

09

1 Mer

S. Albino, S. Alba, S. Ugo

2 Gio

S. Basileo martire

3 Ven

S. Cunegonda

4 Sab

S. Casimiro, S. Lucio

5 Dom

S. Adriano

*II di Quaresima***6 Lun**

S. Giordano, S. Marciano

7 Mar

S. Felicità, S. Perpetua

8 Mer

S. Giovanni di Dio

*Festa della Donna***9 Gio**

S. Francesca R.

10 Ven

S. Simplicio Papa

11 Sab

S. Costantino

12 Dom

S. Massimiliano

*III di Quaresima***13 Lun**

S. Arrigo, S. Eufrazia

14 Mar

S. Matilde Regina

15 Mer

S. Longino, S. Luisa

16 Gio

S. Eriberto Vescovo



2023

Marzo

Calamarata e calamaretti

Chef *Angelo Carannante*

250g calamarata Leonessa, 50g calamaretti spillo puliti, 30g nero di seppia, 100g ricotta di pecora, 20g concentrato di pomodoro, 200g piselli freschi, 1 seppia piccola, 500g lupini per brodo, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, sale q.b.

Preparo l'acqua di lupini mettendoli in una pentola con 1,5 lt d'acqua, una volta aperti, li sguscio, filtro l'acqua di apertura e tengo da parte. Poi preparo il ragù di seppia, tagliandola grossolanamente e facendola rosolare con l'aglio in due cucchiaini di olio. Insieme al concentrato di pomodoro e al nero di seppia la faccio cuocere per cinque minuti; aggiungo, poi, i lupini e metà della loro acqua e lascio ridurre. Infine frullo il tutto per ottenere un composto omogeneo. Da parte preparo la crema di piselli facendo sbollentare i piselli sgranati in abbondante acqua salata per poi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Ne conservo metà, mentre ripasso l'altra metà in padella con un po' di cipolla ed il restante olio. Frullo fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Da parte stempero la ricotta con un pizzico di sale e pepe. Cuocio la calamarata in abbondante acqua salata: a metà cottura la scolo e completo la cottura nella restante acqua di lupini. Nel frattempo faccio saltare i calamaretti spillo in una padella rovente. Impiatto adagiando la calamarata sulla crema di piselli e decoro con quelli sgranati, il ragù di seppia, i calamaretti spillo e ciuffetti di ricotta.

Abbinamento vino

Campi Flegrei DOC Per'e Palumbo - Campania - Freschezza, acidità, eleganza. Vino che nasce dalle sabbie vulcaniche e guarda il mare, ciò che da esso proviene, ciò che del mare sovviene.

17 Ven

S. Patrizio

18 Sab

S. Salvatore, S. Cirillo

19 Dom

S. Giuseppe

*Festa del Papà
IV di Quaresima***20 Lun**

S. Alessandra martire, S. Claudia

21 Mar

S. Benedetto

22 Mer

S. Lea

23 Gio

S. Turbido di M.

24 Ven

S. Romolo

25 Sab

Annunc. del Signore

26 DomS. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele *V di Quaresima***27 Lun**

S. Augusto

28 Mar

S. Sisto III Papa

29 Mer

S. Secondo martire

30 Gio

S. Amedeo

31 Ven

S. Beniamino Martire

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
 www.pastaleonessa.it



13	1 Sab S. Ugo Vescovo
	2 Dom S. Francesco di Paola <i>Le Palme</i>
14	3 Lun S. Riccardo vescovo
	4 Mar S. Isidoro Vescovo
	5 Mer S. Vincenzo Ferrer
	6 Gio S. Guglielmo, S. Diogene
	7 Ven S. Ermanno
	8 Sab S. Alberto Dionigi, S. Walter
	9 Dom S. Maria Cleofe <i>Pasqua di Resurrezione</i>
15	10 Lun S. Terenzio martire <i>Lunedì dell'Angelo</i>
	11 Mar S. Stanislao Vescovo
	12 Mer S. Giulio Papa
	13 Gio S. Martino Papa, S. Ida
	14 Ven S. Abbondio
	15 Sab S. Annibale
	16 Dom S. Lamberto



2023 Aprile

Manicotti al vino rosso, totano, pomodoro del Piennolo e aglio nero

Chef Vincenzo Langella

320g di manicotti Leonessa, 600g di totani, 400g pomodori del piennolo, 750ml di aglianico, 1 spicchio d'aglio, 3 spicchi di aglio nero, olio evo q.b., peperoncino q.b., sale q.b.

Pulisco gli spicchi di aglio nero e li emulsiono con olio a filo fino ad ottenere una sorta di maionese nera. Pulisco i totani e li taglio alla giuliana, avendo cura di lasciare intere 4 parti di tentacolo, che friggerò a parte ed userò per la decorazione finale. In una padella faccio soffriggere nell'olio il peperoncino e l'aglio che tolgo appena inizia ad imbrionire; vi pongo la giuliana di totani che faccio rosolare per qualche minuto. Sfumo con un pò di vino rosso, aggiungo i pomodori tagliati metà e faccio cuocere per 2 minuti a fuoco vivo. Da parte in una casseruola verso il restante vino con l'aggiunta di 1,2 l di acqua, faccio bollire, salo e cuocio i manicotti, li scolo al dente e li manteco nel sugo dei totani aggiungendo olio e basilico fresco. Servo decorando con gocce di aglio nero, basilico fresco ed i tentacoli croccanti.

Abbinamento vino

Cannonau di Sardegna DOC - Sardegna - Anima mediterranea, ne è il centro e ne assorbe la vita. Cresce sulla costa, nell'entroterra, tra le rocce o verso il mare. Rosso intenso, profumato, speziato e balsamico. Anche detto Alicante, Tocai Rosso, Garnacha Tinta, Granaccia, Grenache. Ma a lui non interessa, si fa degustare e a noi lascia la libertà. Per il nome e per l'abbinamento.

16	17 Lun S. Aniceto Papa
	18 Mar S. Galdino Vescovo
	19 Mer S. Ermogene martire
	20 Gio S. Adalgisa vergine, S. Sara
	21 Ven S. Anselmo, S. Silvio
	22 Sab S. Caio
	23 Dom S. Giorgio martire, Venilde
17	24 Lun S. Fedele, S. Gastone <i>Domenica in Albis</i>
	25 Mar S. Marco evangelista <i>Anniv. della Liberazione</i>
	26 Mer S. Cleto, S. Marcellino m.
	27 Gio S. Zita
	28 Ven S. Valeria, S. Pietro Chanel
	29 Sab S. Caterina da Siena
	30 Dom S. Pio V Papa, S. Mariano

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



18

1 LunS. Giuseppe artigiano *Festa dei Lavoratori***2 Mar**

S. Cesare, S. Atanasio

3 Mer

S. Filippo, S. Giacomo

4 Gio

S. Silvano, S. Nereo

5 Ven

S. Pellegrino martire

6 Sab

S. Giuditta martire

7 Dom

S. Flavia, S. Fulvio

19

8 Lun

S. Vittore

9 Mar

S. Gregorio V

10 Mer

S. Antonino, S. Cataldo

11 Gio

S. Fabio martire

12 Ven

S. Rossana

13 Sab

S. Emma

14 DomS. Mattia Apostolo *Festa della Mamma*

20

15 Lun

S. Torquato, S. Achille

16 Mar

S. Ubaldo Vescovo



2023

Maggio

Tubettino cotto in brodo di scampi,
arance e liquirizia

Chef Marco Parlato

320g tubettini Leonessa, 800g scampi freschi, 2 arance, sedano carote e cipolle, polvere di liquirizia, 30g di burro, olio, sale e pepe, un bicchiere di vino bianco.

Privo gli scampi della testa e del carapace. Da parte in una pentola faccio rosolare sedano carote e cipolle unendo poi le teste degli scampi che lascio tostare qualche minuto. Aggiungo il burro con un bicchiere di vino bianco ed appena questo è sfumato verso 3 lt di acqua che lascio bollire per circa 30 minuti a fuoco moderato. Infine filtro il brodo e nello stesso vado a cuocere i tubettini per circa 10 min., nel frattempo pelo a vivo le arance e faccio un'insalatina con gli scampi tagliati a pezzetti. Impiatto i tubettini con l'aiuto di un coppa pasta, e completo decorando con l'insalatina ed un pizzico di liquirizia in polvere.

Abbinamento vino

Mosel Riesling - Germania - Forse l'uva a bacca bianca più affascinante del mondo per la quale il tempo sembra scorrere lento come il fiume che ne ospita le vigne, un capolavoro a metà tra natura e uomo. Agrumi, acidità lunghissima, spezie dolci. Da sorseggiare prima, dopo e durante. In una spirale infinita di gusto e persistenza.

17 Mer

S. Pasquale Baylon

18 GioS. Giovanni I Papa *Ascensione del Signore***19 Ven**

S. Pietro di M.

20 Sab

S. Bernardino da S.

21 Dom

S. Vittorio martire

21

22 Lun

S. Rita da Cascia

23 Mar

S. Desiderio Vescovo

24 Mer

B. V. Maria Ausiliatrice

25 Gio

S. Gregorio VII Papa

26 Ven

S. Filippo Neri

27 Sab

S. Agostino

28 Dom

S. Emilio martire, S. Ercole

22

29 Lun

S. Massimino vescovo

30 Mar

S. Felice I Papa, S. Ferdinando

31 Mer

Visitaz. B. V. Maria

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



22	1 Gio S. Giustino martire
	2 Ven S. Marcellino <i>Festa della repubblica</i>
	3 Sab S. Carlo L. List
	4 Dom S. Quirino Vescovo
23	5 Lun S. Bonifacio Vescovo <i>Pentecoste</i>
	6 Mar S. Norberto Vescovo
	7 Mer S. Roberto Vescovo
	8 Gio S. Medardo Vescovo <i>Corpus Domini</i>
	9 Ven S. Primo, S. Efremito
	10 Sab S. Diana, S. Marcella
	11 Dom S. Barnaba Apostolo
24	12 Lun S. Guido, S. Onofrio <i>SS. Trinità</i>
	13 Mar S. Antonio da Padova
	14 Mer S. Eliseo
	15 Gio S. Germana, S. Vito
	16 Ven S. Aureliano



2023 Giugno

Spghettone cotto in estrazione di alici,
cozze, caffè', cannella, grue di cacao
e pepe sichuan

Chef Angelo Carannante

250g spghettoni Leonessa, 300g alici fresche pulite e spinate,
50g sedano, 50g cipolla bianca, 50g finocchio, 650g acqua, 300g
cozze pulite, 40g pomodorini, 20g colatura di alici,
1 limone, 60g Olio extra vergine d'oliva, 100g vino bianco,
1 spicchio di aglio, 50g olio di vinaccioli, 5g caffè in polvere,
3g cannella in polvere, 3g grue di cacao, 3g pepe Sichuan, sale q.b.

Inizio con il preparare l'estrazione di alici, facendole ben rosolare in una pentola nella metà dell'olio d'oliva, per poi aggiungere il sedano, il finocchio e la cipolla tagliati grossolanamente che lascio appassire, irro di vino che lascio evaporare. Copro con acqua, porto a bollire e, a fuoco spento lascio in infusione per 10 minuti. Frullo il tutto e poi filtro con uno chinois a maglia fine e metto da parte. Preparo, quindi, l'emulsione di cozze: in una pentola faccio soffriggere nel restante olio l'aglio ed i pomodorini, aggiungo le cozze, copro e le lascio aprire; le sguscio e filtro la loro acqua avendo cura di recuperare i pomodorini, quindi setaccio il tutto ed emulsiono con olio di vinaccioli creando una sorta di maionese. Da parte frullo e setaccio tutte le spezie. Cuocio, infine, gli spghettoni in abbondante acqua salata per circa 6 minuti. Li scolo e continuo la cottura in padella con il fondo di alici, ultimo la cottura aggiungendo la colatura di alici e qualche goccia di succo di limone. Impiatto creando un nido di spghettoni condendo con l'emulsione di cozze e aggiungendo un spolverata di spezie.

Abbinamento vino

Ribera del Duero DO Albillo - Spagna - Semi sconosciuto e semi bevuto. Bianco dalla complessità disarmante, per la quale non si può far altro che assaggiare e aspettare... sale, umami, cannella, caffè, cacao, pepe. No: non è il piatto. È il vino, che sa del piatto e col piatto si esalta, ritorna, si allunga, richiama.

	17 Sab S. Adolfo, S. Gregorio B.
	18 Dom S. Marina, S. Marinella
25	19 Lun S. Gervasio, S. Romualdo Ab.
	20 Mar S. Silverio Papa, S. Ettore
	21 Mer S. Luigi Gonzaga
	22 Gio S. Paolino da Nola
	23 Ven S. Lanfranco Vescovo
	24 Sab Natività di S. Giovanni Battista
	25 Dom S. Guglielmo Ab.
26	26 Lun S. Vigilio Vescovo
	27 Mar S. Cirillo d'Aless.
	28 Mer S. Attilio
	29 Gio SS. Pietro e Paolo
	30 Ven Santi Protomartiri Romani

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



26	1 Sab	S. Teobaldo eremita
	2 Dom	S. Ottone
27	3 Lun	S. Tommaso Apostolo
	4 Mar	S. Elisabetta, S. Rossella
	5 Mer	S. Antonio M. Z.
	6 Gio	S. Maria Goretti
	7 Ven	S. Edda, S. Claudio
	8 Sab	S. Adriano, S. Priscilla
	9 Dom	S. Armando, S. Letizia
28	10 Lun	S. Felicità, S. Silvana
	11 Mar	S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio
	12 Mer	S. Fortunato martire
	13 Gio	S. Enrico Imp.
	14 Ven	S. Camillo de Lellis
	15 Sab	S. Bonaventura
	16 Dom	N. S. del Carmelo



2023 Luglio

Pasta mista con ragù di mare profumato al basilico e schiuma di patate al limone

Chef Vincenzo Langella

250g pasta mista Leonessa, 200g seppia mondata, 200g cozze sgusciate, 200g vongole sgusciate, 200g di fasolari sgusciate, 200g cannolicchi sgusciati, 400g di gamberetti, 200g pomodorini, 3 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva q.b., basilico, sale e pepe q.b. - Per la schiuma di patate al limone: 100g di patate lesse, 100g di panna non zuccherata, succo di un limone, 100g di acqua di frutti di mare.

In una capiente casseruola faccio soffriggere in tre cucchiaini di olio due spicchi d'aglio in camicia, poi aggiungo i frutti di mare, avendo cura di rispettare i tempi di apertura, ed un mestolo di acqua calda: copro e li faccio aprire; spengo e li sguscio, filtro la loro acqua e tengo da parte. Poi sguscio i gamberi e li privo dell'intestino; faccio soffriggere le carcasse in una seconda casseruola con un cucchiaino di olio ed uno spicchio d'aglio, poi aggiungo i pomodorini e faccio rosolare per 3 minuti, copro con acqua fredda e faccio cuocere per 15 minuti, infine filtro il tutto e metto da parte. In una terza capiente casseruola faccio rosolare le seppie tagliate a cubetti con un cucchiaino di olio, poi unisco il brodo di gamberi e l'acqua di apertura dei frutti di mare e faccio cuocere per 10 minuti. Calo la pasta direttamente in quest'ultima casseruola. Nel frattempo preparo la schiuma di patate frullando tutti gli ingredienti nel bimby fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea e regolo di sale. Quando la pasta è al dente aggiungo nella casseruola tutti i frutti di mare, i gamberi tagliati, il basilico ed amalgamo il tutto. Servo in un piatto fondo decorando con la schiuma di patate, una grattugiata di buccia di limone e qualche fogliolina di basilico.

Abbinamento vino

Sonoma Coast chardonnay - California - USA - Dall'altra parte del mondo c'è una terra promessa, un luogo diverso, dove crescere non solo i nostri pensieri. Davanti a sé solo mare e orizzonte. Lì cresce lo Chardonnay e stupisce: note affumicate, balsamicità e persistenza straordinaria. Come i luoghi che lo ospitano, le persone che lo allevano: bellezza, coraggio e sogno.

29	17 Lun	S. Alessio Conf., S. Tiziana
	18 Mar	S. Calogero, S. Federico V.
	19 Mer	S. Giusta, S. Simmaco
	20 Gio	S. Margherita, S. Elia Prof.
	21 Ven	S. Lorenzo da B.
	22 Sab	S. Maria Maddalena
	23 Dom	S. Brigida
30	24 Lun	S. Cristina
	25 Mar	S. Giacomo Apostolo
	26 Mer	SS. Anna e Gioacchino
	27 Gio	S. Lilibian, S. Aurelio
	28 Ven	S. Nazzario, S. Innocenzo
	29 Sab	S. Marta
	30 Dom	S. Pietro Crisologo
31	31 Lun	S. Ignazio di Loyola

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



31

1 Mar

S. Alfonso

**2** Mer

S. Eusebio, S. Gustavo

3 Gio

S. Lidia

4 Ven

S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.

5 Sab

S. Osvaldo

6 Dom

Trasfigurazione di N. S.

32

7 Lun

S. Gaetano da T.

8 Mar

S. Domenico Conf.

**9** Mer

S. Romano, S. Fermo

10 Gio

S. Lorenzo martire

11 Ven

S. Chiara

12 Sab

S. Giuliano, S. Euplio

13 Dom

S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena

33

14 Lun

S. Alfredo

15 Mar

Assunzione di Maria Vergine

Ferragosto

16 Mer

S. Rocco, S. Serena



2023

Agosto

Panciotto, pomodoro giallo, pesto di basilico e maionese di pomodoro arrosto

Chef Marco Parlato

400g panciotti Leonessa, 1kg datterini gialli, 200g datterini rossi, 150g di foglie di basilico, 2 spicchi d'aglio, 300ml olio extravergine di oliva, 70g di parmigiano, 50g di pecorino, 30g di pinoli tostati, sale q.b.

Taglio in quattro i datterini gialli. In una padella soffritto aglio e 100ml di olio e faccio quindi cuocere per circa 6/7 minuti i datterini gialli, che una volta cotti, frullo e setaccio. Da parte taglio a metà i datterini rossi e li griglio, con l'aiuto di un mixer li frullo con 50 ml di olio e un pizzico di sale. Preparo poi, il pesto unendo il restante olio con i formaggi, i pinoli tostati, lo spicchio d'aglio e le foglie di basilico frullando il tutto facendo attenzione a non ossidarli. Cuocio i panciotti per 2 minuti in abbondante acqua e poi li manteco con il pomodoro giallo. Impiatto decorando con il pesto, la salsa di datterini grigliati e germogli di basilico.

Abbinamento vino

Colli Orientali del Friuli DOC Sauvignon - Friuli-Venezia Giulia - Quasi al confine, talvolta al limite. Vigne che sono un po' di qua e un po' aldilà di una linea che è solo una demarcazione. Questo piatto richiede impegno e volontà e il vino risponde con potenza e personalità. Non pretendete di berlo giovane, anzi. Qualche anno in più saprà regalare momenti e abbinamenti di pura gioia.

17 Gio

S. Giacinto

18 Ven

S. Elena Imp.

19 Sab

S. Ludovico, S. Italo, S. Sara

20 Dom

S. Bernardo Abate

34

21 Lun

S. Pio X Papa

22 Mar

S. Maria Regina

23 Mer

S. Rosa da Lima

24 Gio

S. Bartolomeo Apostolo

**25** Ven

S. Ludovico

26 Sab

S. Alessandro martire

27 Dom

S. Monica, S. Anita

35

28 Lun

S. Agostino

29 Mar

Martirio S. Giovanni Batt.

30 Mer

S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla

31 Gio

S. Aristide martire

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2023 Settembre

Pasta patate, ricci di mare, olio al levistico e te' lapsang

Chef Angelo Carannante

70g pasta mista Leonessa, 2kg patate pelate, 20g carota, 20g cipolla, 20g sedano, 500g lupini per brodo, semi di levistico, 300ml olio di vinaccioli, 40g pomodorini, 30g ricci di mare, 10g tè lapsang in polvere, 750g latte, 75g burro, sale q.b.

Preparo l'acqua di lupini mettendoli in un pentola con 1lt di acqua; una volta aperti, li sguscio e filtro l'acqua. Poi frullo i lupini con un mestolo di acqua di cottura ed un cucchiaino di olio. In una casseruola taglio la metà delle patate grossolanamente e le faccio rosolare con un filo d'olio e una brunoise di sedano, carote e cipolla; aggiungo acqua a copertura e lascio cuocere per circa 20 minuti. Infine filtro il brodo ottenuto. Preparo la spuma di patate frullando nel bimby a 80°C per qualche minuto 650g di patate lesse con il latte e il burro regolando di sale fino ad ottenere una salsa liscia e corposa. Riempio un sifone con due cariche. Da parte lascio in infusione, per circa 30 minuti, i semi di levistico con 100 ml di olio di vinaccioli. Poi frullo i ricci di mare insieme ai pomodorini precedentemente saltati, setaccio il composto ed emulsiono con olio di vinaccioli fino ad ottenere una sorta di maionese; regolo di sale. Cuocio la pasta nel brodo di patate e l'acqua di lupini, una volta ultimata la cottura manteco con un po' di emulsione di ricci ed i lupini frullati. Servo la pasta in un piatto fondo poi aggiungo la spuma di patate, l'emulsione di ricci di mare, l'olio al levistico e la polvere di tè lapsang.

Abbinamento vino

Chablis - Borgogna - Francia - Il leggendario vino bianco di Francia. L'oceano è lontano ma profuma di agrume, di erba aromatica, di alga asciugata al sole. E sa di marino, con sorsi che quasi sempre durano e spesso perdurano.

17 Dom

S. Roberto Bellarmino

18 Lun

S. Sofia martire

19 Mar

S. Gennaro Vescovo

20 Mer

S. Eustachio, S. Candida

21 Gio

S. Matteo Apostolo

22 Ven

S. Maurizio martire

23 Sab

S. Pio da Pietrelcina

24 Dom

S. Pacifico

25 Lun

S. Aurelia

26 Mar

SS. Cosma e Damiano

27 Mer

S. Vincenzo de'Paoli

28 Gio

S. Venceslao martire

29 Ven

SS. Michele, Gabriele e Raffaele

30 Sab

S. Girolamo

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it

35

1 Ven

S. Egidio Abate

2 Sab

S. Elpidio Vescovo

3 Dom

S. Gregorio M.

4 Lun

S. Rosalia

5 Mar

S. Vittorino Vescovo

6 Mer

S. Petronio, S. Umberto

7 Gio

S. Regina

8 Ven

Natività B. V. Maria

9 Sab

S. Sergio Papa

10 Dom

S. Nicola da Tolentino

11 Lun

S. Diomedede martire

12 Mar

SS. Nome di Maria, S. Guido

13 Mer

S. Maurilio, S. Giovanni Cris.

14 Gio

Esaltazione S. Croce

15 Ven

B. V. Maria Addolorata

16 Sab

SS. Cornelio e Cipriano



39

1 Dom

S. Teresa del Bambin Gesù

40

2 Lun

SS. Angeli Custodi

*Festa dei Nonni***3 Mar**

S. Gerardo Abate

4 Mer

S. Francesco d'Assisi

5 Gio

S. Placido martire

6 Ven

S. Bruno Abate

7 Sab

N. S. del Rosario

8 Dom

S. Brigida

41

9 Lun

S. Dionigi, S. Ferruccio

10 Mar

S. Daniele

11 Mer

S. Firmino Vescovo

12 Gio

S. Serafino

13 Ven

S. Edoardo Re

14 Sab

S. Callisto I Papa, S. Fortuna

15 Dom

S. Teresa d'Avila

42

16 Lun

S. Edvige, S. Margherita



2023

Ottobre

Linguina alla milanese, chianina marinata e gremolada croccante

Chef Marco Parlato

400g linguine Leonessa, 2g zafferano in pistilli, 800g carne chianina, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 cucchiaio concentrato di pomodoro, 1 limone, 1 spicchio di aglio, prezzemolo q.b., 150g pane raffermo, sale q.b.

Con l'aiuto del coltello privo la carne della parte esterna e del grasso che userò per fare un fondo e uso la parte nobile della carne per la tartara condendola con olio, sale e una goccia di limone. Nel frattempo faccio rosolare sedano, carote e 3/4 di cipolla in una pentola con due cucchiari di olio. Dopo 2-3 minuti aggiungo gli scarti della carne a cui, appena saranno ben rosolati, unisco il concentrato di pomodoro, un cucchiaio di farina, 2 lt di acqua: faccio bollire per circa un'ora a fuoco moderato. Infine filtro il tutto e tengo da parte. Preparo la gremolada croccante, facendo soffriggere in padella con due cucchiari di olio, l'aglio ed il prezzemolo tritati finemente. Appena inizia ad imbiondire l'aglio aggiungo il pane raffermo frullato finemente e lo lascio tostare. Spengo ed aggiungo la buccia grattugiata di un limone. Mentre faccio cuocere le linguine in abbondante acqua salata, da parte in una capiente padella faccio leggermente soffriggere la restante cipolla tritata finemente, quindi aggiungo un paio di mestoli di acqua di cottura e lo zafferano, scolo le linguine al dente e le manteco nello zafferano. Infine con l'aiuto di un coppa-pasta formo un disco con la tartara di chianina sul quale adagio un nido di linguine, completo il piatto con la gremolada croccante e un cucchiaio di fondo bruno.

Abbinamento vino

Franciacorta Satèn - Lombardia - Sete e bollicine? Seta e bollicine! Graffiante? Suadente. Astringente? Carezzevole. Opulento? Leggiero. E poi sì, anche elegante, ammaliante, persistente, brillante. È un Satèn, l'anima setosa di un Franciacorta. La Corte Franca di un tempo non lontano dalla città (e dalla linguina) milanese.

17 Mar

S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia

18 Mer

S. Luca Evangelista

19 Gio

S. Isacco martire, S. Laura

20 Ven

S. Irene

21 Sab

S. Orsola

22 Dom

S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

23 Lun

S. Giovanni da Capestrano

24 Mar

S. Antonio Maria Claret Vescovo

25 Mer

S. Crispino, S. Daria

26 Gio

S. Evaristo Papa

27 Ven

S. Fiorenzo Vescovo

28 Sab

S. Simone

29 Dom

S. Ermelinda, S. Massimiliano

30 Lun

S. Germano Vescovo

31 Mar

S. Lucilla, S. Quintino

Halloween

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



44

1 Mer

Tutti i Santi

2 Gio

Commemorazione dei Defunti

3 Ven

S. Martino, S. Silvia

4 Sab

S. Carlo Borromeo

5 Dom

S. Zaccaria



45

6 Lun

S. Leonardo Abate

7 Mar

S. Ernesto Abate

8 Mer

S. Goffredo Vescovo

9 Gio

S. Oreste, S. Ormella

10 Ven

S. Leone Magno

11 Sab

S. Martino di Tours

12 Dom

S. Renato martire, S. Elsa

46

13 Lun

S. Diego, S. Omobono

**14 Mar**

S. Giocondo di Bologna

15 Mer

S. Alberto m., S. Arturo

16 Gio

S. Margherita di S.



2023

Novembre

Gnocchi con burro al miso, ostriche, lamponi e caviale al tartufo

Chef Angelo Carannante

1Kg gnocchi di patate Leonessa, 50g burro salato, 100g burro dolce, 20g miso, 6 ostriche, 500g lupini, soia con tappo verde, 40g lamponi freschi, 10g caviale al tartufo, 1 limone, sale q.b.

Preparo l'acqua di lupini mettendoli in una pentola con acqua a copertura, una volta aperti, filtro l'acqua e tengo da parte. Cuocio gli gnocchi in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una capiente padella metto nell'acqua di lupini, il burro salato, il burro dolce ed il miso. Appena iniziano ad affiorare gli gnocchi li unisco in padella con il burro regolando l'acidità con il succo di limone e la sapidità mediante la soia e il sale. Servo gli gnocchi decorando con le ostriche tagliate al momento, pezzettini di lampone fresco e qualche perla di caviale al tartufo.

Abbinamento vino

Champagne rosé de saignée brut - Francia - Qui non serve l'occasione speciale, non è necessaria la serata particolare, non per forza deve essere festa. Qui basta il piatto: ha tutto ciò che occorre per rendere speciale e particolare l'abbinamento. Una festa di aromi e sapori, un andirivieni di contrasti ed accordi, il momento giusto qualunque, cioè sempre.

47

17 Ven

S. Elisabetta

18 Sab

S. Oddone Abate

19 Dom

S. Fausto martire

20 Lun

S. Benigno

**21 Mar**

Presentazione B. V. Maria

22 Mer

S. Cecilia martire

23 Gio

S. Clemente Papa

24 Ven

Cristo Re, S. Flora

25 Sab

S. Caterina d'Aless.

26 Dom

S. Corrado Vescovo

27 Lun

S. Virgilio, S. Massimo

**28 Mar**

S. Lucio, S. Giacomo Franc.

29 Mer

S. Saturnino martire

30 Gio

S. Andrea Apostolo

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



48

1 Ven

S. Ansano

2 Sab

S. Savino, S. Bibiana

3 Dom

S. Francesco Saverio

I di Avvento

49

4 Lun

S. Barbara

5 Mar

S. Giulio martire

6 Mer

S. Nicola Vescovo

7 Gio

S. Ambrogio Vescovo

8 Ven

Immacolata Concezione

9 Sab

S. Siro

10 Dom

B. V. Maria di Loreto

II di Avvento

50

11 Lun

S. Damaso I Papa

12 Mar

S. Amalia, S. Giovanna F.

13 Mer

S. Lucia

14 Gio

S. Giovanni della Croce

15 Ven

S. Valeriano

16 Sab

S. Albina



2023

Dicembre

Panciotti di bufala con broccolo napoletano, gamberi rossi e lime

Chef Vincenzo Langella

600g panciotti Leonesa, 400g di broccolo napoletano, 800g di gamberi rossi, 2 spicchi d'aglio, 1 finocchio, 80g di concentrato di pomodoro, 100g di latte, 100g di mozzarella di bufala, olio evo, 60g di burro salato, peperoncino q.b., buccia di un lime, 100ml di brandy, basilico q.b.

Pulisco i gamberi avendo cura di eliminare anche l'intestino. Faccio rosolare il carapace e le teste dei gamberi in un casseruola, insieme al finocchio e all'aglio tagliati finemente, con 3 cucchiaini di olio. Aggiungo il brandy, lascio evaporare e unisco il concentrato di pomodoro; copro con acqua fredda, porto a bollore e faccio cuocere per 15 minuti. Filtro con un colino a maglia fine e metto da parte. In una casseruola faccio soffriggere uno spicchio d'aglio e il peperoncino in 3 cucchiaini di olio. Appena il primo inizia ad imbiondire aggiungo i broccoli, un mestolo di acqua, un po' di sale; copro e faccio cuocere per qualche minuto mettendo da parte qualche cimetta di broccoli per la decorazione finale. Poi frullo il tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Nel mixer a 70°C verso la panna con la mozzarella di bufala tagliata finemente e faccio cuocere per 15 minuti e frullo a velocità massima per un minuto, così da rendere il composto liscio e cremoso. Cuocio i panciotti in abbondante acqua salata per massimo due minuti, poi li manteco in padella con la bisque di gamberi ed il burro salato, aggiungo qualche pezzettino di gamberi e regolo di sale. Impiatto disponendo la crema di broccoli sul fondo su cui vado ad adagiare i panciotti e completo con la tartare di gamberi precedentemente condita con olio evo sale, pepe e lime, decorando con qualche cucchiaino di fusa di bufala e le cimette di broccoli.

Abbinamento vino

Etna DOC Bianco - Sicilia - Da "a muntagna" dell'Etna, un bianco vulcanico. Nelle radici e nel bicchiere, dove sprigiona mineralità, note fumé e sapore. Che fa salivare. Che fa respirare. Aria e orizzonte di un luogo meraviglioso.

17 Dom

S. Lazzaro, S. Olimpia

III di Avvento

51

18 Lun

S. Graziano vescovo

19 Mar

S. Dario, S. Fausta

20 Mer

S. Liberato martire

21 Gio

S. Pietro Canisio

22 Ven

S. Francesca Cabrini

23 Sab

S. Vittoria

24 Dom

S. Delfino, S. Adele

IV di Avvento

52

25 Lun

Natale del Signore

26 Mar

S. Stefano protomartire

27 Mer

S. Giovanni Apostolo, S. Rachele

28 Gio

SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda

29 Ven

S. Tommaso Becket

30 Sab

S. Eugenio Vescovo

31 Dom

S. Silvestro Papa

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it





Angelo Carannante



Caracol Gourmet 🇮🇹
Via Faro, 44
80070 Bacoli (NA)
081. 5233052
info@caracolgourmet.it

Ascoltare il mare, sapendo accogliere e al contempo valorizzare i suoi doni più preziosi, per proporli in chiave gourmet, esaltandone la bontà e la bellezza. È la mission di Caracol Gourmet, ristorante posto nel cuore dei Campi Flegrei, a Bacoli, nel quale i piatti a base di pesce sono rivisitati grazie alla tecnica e alla creatività dello chef stellato Angelo Carannante, al Caracol dal 2016, e dalla sua brigata giovane e dinamica. Creazioni contraddistinte da raffinatezza ed eleganza, in armonia con lo stile e il design del ristorante: la sala interna è infatti costituita da pareti in legno, poltroncine di velluto blu, complementi di design e lucernaio, la cui spirale ricorda appunto la conchiglia Caracol. Ma ciò che rende unico il ristorante è la terrazza panoramica, sospesa tra il cielo ed il mare, che affaccia su uno scenario unico come quello del Golfo flegreo. I piatti sono stati realizzati in collaborazione con lo chef **Raffaele Barbato** del ristorante Cala Moresca.

Vincenzo Langella



Le Nereidi
Via Tuoro, 8
84011 Amalfi (Salerno)
Tel. 089.831030
info@amalfinereidi.it

Adagiata su un incantevole palcoscenico naturale, Le Nereide è una struttura dal fascino maestoso, attornita da giardini, rigogliosi vivai e piscina, con un esclusivo panorama posto sull'incantevole costiera che ha reso Amalfi famosa nel mondo. Qui gustare un delizioso piatto della tradizione nostrana è un piacere per il palato e per lo sguardo. Le specialità del ristorante seguono il naturale ciclo delle stagioni, proponendo ai clienti sempre prodotti freschi e ricercati, dove il mare e la terra sono protagonisti di un menu sempre raffinato e ricercato. Le Nereide rappresenta di fatto una location ideale per qualsiasi tipo di evento. A guidare la brigata è Vincenzo Langella, chef dalla comprovata esperienza, che dopo avere girato la Campania e l'Italia raccogliendo unanimi consensi, ha messo a disposizione del ristorante Le Nereide le riconosciute e apprezzate qualità professionali.

Marco Parlato



Parlato Restaurant
Via V. Marina Aequa, 26
80069 Vico Equense (Na)
081.8028564 / 333.2884460
info@parlatorestaurant.com

Situato a ridosso di uno dei panorami più affascinanti della penisola sorrentina, sulla spiaggia della Marina d'Aequa, il Parlato Restaurant fa della qualità delle materie prime, della stagionalità del menù e della valorizzazione dei prodotti locali le principali prerogative. I titolari, Marco e Ciro Parlato, attingono infatti quotidianamente dal vicino mare alcune delle pietanze lavorate dallo chef (Marco Parlato). Oltre 90 i posti a sedere: 30 esterni, 50 interni e una decina nella saletta con cucina a vista. Lo staff è formato per lo più da personale giovane, dinamico e altamente formato, grazie alla comprovata esperienza nel campo della ristorazione. Non è un caso che la scelta dei collaboratori sia funzionale all'idea dei responsabili di creare un ambiente dinamico, capace di adattarsi ad ogni esigenza. Il resto lo fa la qualità dei prodotti portati a tavola, sempre freschi e preparati con estrema attenzione alle esigenze della clientela.



Un progetto di famiglia, in continua evoluzione. Dalla braceria storica creata dal papà Michele Izzo e mamma Lucia, al ristorante stellato trasformato step by step dai tre figli Emanuele, Valerio e Maicol, rispettivamente sommelier, manager e chef. Continuo confronto e viaggi internazionali, hanno condotto ad una contaminazione

unica di questa realtà esclusiva al centro di Castellammare di Stabia. Unica anche la cantina, con una selezione di vini e champagne scelti tra etichette ricercate personalmente da Emanuele Izzo, sommelier professionista, degustatore ufficiale AIS, Maestro assaggiatore Onaf, assaggiatori di oli e dal 2014 delegato AIS Penisola Sorrentina / Capri, il più giovane nel suo ruolo. Gestisce la cantina di Piazzetta Milù, viaggiando in Italia e in Europa in visita ai grandi produttori e collezionando vini da tutto il mondo. Sommelier dell'anno 2018 in Campania per Il Mattino, Miglior sommelier d'Italia 2019 per Identità Golose, tra i 35 best under35 d'Italia per il Gambero Rosso, tra i 15 sommelier più apprezzati dalla critica gastronomica italiana.

Emanuele Izzo

Sommelier
Piazzetta Milù
Corso A. De Gasperi, 23
Castellammare di Stabia (NA)
0818715779
piazzettamilu@gmail.com

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231
tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268
tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio)
tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano,
Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



www.pastaleonessa.it



Scarica qui la versione digitale
del calendario Leonessa 2023

Download here the digital version
of the Leonessa 2023 Calendar